

Sernik z truskawkami

Składniki na ciasto półkruche:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g margaryny lub masła
- 150 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę serową:

- 1,5 kg twarogu półtłustego (może być z wiaderka)
- 2 jajka
- 4 białka jaj (które zostały z ciasta kruchego)
- 350 g cukru
- 200 g masła lub margaryny
- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 1 budyń waniliowy bez cukru (40 g)
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 500 g truskawek
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto półkruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce.

Masa serowa

Twaróg mielimy dwa razy w maszynce do mięsa, przeciskamy przez praskę do ziemniaków lub mielimy na gładką masę blenderem.

Masło lub margarynę ucieramy na puszystą masę. Nadal ucierając dodajemy cukier. Po chwili, ciągle ucierając, dodajemy żółtka. Następnie porcjami dodajemy twaróg i wszystko



dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy mąką pszenną oraz budyń waniliowy i wszystko dokładnie miksujemy, do połączenia składników.

Białka ubijamy na sztywną pianę i odstawiamy mikser. Ubitą pianę delikatnie dodajemy do masy serowej, mieszając już szpatułką lub łyżką.

Składamy ciasto

Foremkę o wymiarach **24 x 36 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy ciasto z zamrażalki i dzielimy na dwie części. Jedną połowę odkładamy do lodówki. Drugą połowę ciasta ścieramy na tarce, o grubych oczkach, na spód foremki. Następnie ciasto rozkładamy po całej foremce i ugniatamy dłońmi, żeby powstał spód ciasta (możemy w inny sposób zrobić spód ciasta np. wałkując na stolnicy na równy placek).

Teraz na ciasto wykładamy po całej powierzchni masę serową. Po wyłożeniu całej masy serowej wierzch ładnie równamy. A na jej wierzch wykładamy truskawki, pokrojone na cztery części, rozkładając po całej powierzchni. Na truskawki ścieramy drugą połowę ciasta kruchego, tak żeby ciasto ładnie przykryło truskawki.

Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **180°C** (używając grzałki góra, dół) i pieczemy około **60 min**. Wierzch ciasta musi ładnie się zarumienić. W razie gdyby ciasto za bardzo przypiekło się od góry, przykrywamy folią aluminiową.

Po upieczeniu sernik zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku i kolejne 15 min w wyłączonym, uchylonym piekarniku. Po tym czasie sernik wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Przed podaniem sernik posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

